

GRAND CONCOURS CAFÉ GOURMAND

par NESPRESSO®

2^e ÉDITION

Communiqué de presse

Paris le 27 février 2013

LES 4 SAISONS DU CAFÉ GOURMAND, UNE SYMPHONIE ORCHESTRÉE PAR NESPRESSO

**Nespresso lance la seconde édition du Grand Concours Café Gourmand,
un défi rythmé de notes caféinées ouvert aux chefs, aux apprentis et cuisiniers en herbe !**

Après une standing ovation en 2012 – plus de 250 participants pour cette première édition-, le Grand Concours Café Gourmand par Nespresso, revient sur le devant de la scène en 2013. **Dès le 1^{er} mars**, les Chefs, les Apprentis et Amateurs sont invités à créer un café gourmand d'exception sur le thème des **4 Saisons**. Créativité, innovation, émotion, gourmandise et esthétisme sont indispensables pour séduire le prestigieux jury, co-présidé par Michel Roth, Chef doublement étoilé, et Guillaume Gomez, meilleur Ouvrier de France, qui choisira les compositions les plus extraordinaires le **18 juin prochain lors de la finale**. Pour les guider dans l'élaboration de leurs recettes, les candidats auront à leurs côtés un conseiller de renom, **Christian Le Squer**, chef 3 étoiles du restaurant Ledoyen à Paris.

PRINTANIER, ESTIVAL, AUTOMNAL OU ... LE CAFÉ GOURMAND REVISITÉ

Comme Vivaldi, les candidats devront composer une mélodie culinaire, à base de notes gourmandes. Placée sous le thème des **4 Saisons**, l'édition 2013 du Grand Concours Café Gourmand par Nespresso convie les chefs, les apprentis et amateurs de cuisine émérites à revisiter ce classique de la gastronomie française, à mi-chemin entre dessert et nectar. Les règles sont simples : une boisson à base d'un Grand Cru de café, clé de sol de la mélodie, et deux mignardises originales qui donnent le la !

Et parce qu'il n'est pas toujours facile de maîtriser l'art du café latte, du design culinaire ou encore de se démarquer, les candidats pourront consulter les conseils avisés de Christian Le Squer sur le site dédié www.nespresso.com/cafegourmand. Ce maestro de la haute gastronomie travaille main dans la main avec Nespresso depuis 2011, date à laquelle ils avaient imaginé ensemble un Atelier de Création aussi extraordinaire qu'éphémère, expérience sensorielle unique autour des Grands Crus.

Au terme d'une phase de pré-sélection, Michel Roth, Guillaume Gomez et les membres du jury avec le soutien de Christian Le Squer retiendront 14 finalistes répartis dans 3 catégories. Les 4 chefs, 4 apprentis et 6 amateurs choisis seront invités à rivaliser de virtuosité face au jury lors de la finale qui se tiendra le 18 juin 2013 à l'école de gastronomie Ferrandi. Un grand prix sera décerné par catégorie et tous les finalistes seront récompensés de leur talent.

Pour les gagnants

- catégorie Chef, une machine Nespresso B2B Aguila ou un voyage dans un pays producteur de café,
- catégorie Apprenti, une machine Nespresso Gran Maestria et un chèque de 1 500€ pour financer ses projets,
- catégorie Amateur, une machine Nespresso Gran Maestria et une Master Class à la Bastide des Saveurs avec le Chef étoilé René Bérard.

GRAND CONCOURS CAFÉ GOURMAND

par NESPRESSO®

2^e ÉDITION

NESPRESSO, LE PARTENAIRE PRIVILÉGIÉ DE LA GASTRONOMIE

Le Grand Concours Café Gourmand conforte l'engagement de *Nespresso* dans l'univers de la gastronomie. La marque est présente dans environ 150 établissements étoilés français. Elle est également partenaire d'événements culinaires internationaux de renom tels la Coupe du Monde de Pâtisserie, le congrès Madrid Fusion ou encore le Bocuse d'Or. Dans le cadre de l'édition 2013 de ce prestigieux concours, *Nespresso* s'est associée à deux étoilés, Edouard Loubet et Yannick Alléno, pour concocter des mets imaginés à partir des Grands Crus *Nespresso* B2B -Ristretto et Ristretto Origin India - et régaler les épcuriens.

D'autres références du monde de la gastronomie, réunies dans le Club des Chefs *Nespresso*, découvrent la très haute qualité et l'infinie richesse des Grands Crus de café et les incorporent dans leur cuisine pour réaliser de surprenants plats. Créé il y a bientôt 5 ans, ce Club, composé de 10 jeunes chefs talentueux, est un espace privilégié d'échanges, de savoir-faire, de retours d'expérience et de partage de l'expertise café signée *Nespresso*.

Outre cette implication dans l'univers de la cuisine professionnelle, *Nespresso* aime également à ravir les papilles de tous les amateurs de cuisine. C'est ainsi qu'en janvier dernier, la marque a créé l'Atelier *Nespresso*. Une friche gourmande et éphémère, cachée au cœur de Lyon, où le grand public a pu, pendant deux jours, profiter de quatre parenthèses culinaires nées du talent et de l'audace de chefs virtuoses.

GRAND CONCOURS CAFÉ GOURMAND PAR NESPRESSO, MODE D'EMPLOI

- Trois catégories : Chefs, Apprentis et Amateurs.
- Un site internet www.nespresso.com/cafegourmand à partir du 15 mars 2013, pour tout savoir sur le concours et accéder aux conseils de Christian Le Squer et des professionnels de la cuisine et de la photographie
- Inscription au concours à partir du 15 mars 2012 sur le site internet, ou par courrier (Grand Concours Café Gourmand par *Nespresso* - *Nespresso* France SAS - 1 boulevard Pasteur - 75015 Paris).
- Dépôt des dossiers de candidature jusqu'au 10 mai 2013 inclus.
- Sélection des dossiers 22 mai 2012.
- Finale du Grand Concours Café Gourmand par *Nespresso* mardi 18 juin 2013 à l'école française de gastronomie Ferrandi.

À propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme. Basé à Lausanne, en Suisse, *Nespresso* est présent dans plus de 60 pays et compte plus de 8 000 collaborateurs. En 2012, l'entreprise gérait un réseau de distribution international de plus de 300 boutiques exclusives.

Service de presse Nespresso

Pauline Ménage – pmenage@webershandwick.com / Michèle Berne – mberne@webershandwick.com

Tél. : 01 47 59 56 43 / 01 47 59 56 31

